



# **MB9865 MULTIFORNO 65LT**

Manuale d'istruzioni



## MANUALE D' ISTRUZIONI

### CARATTERISTICHE TECNICHE

MB9865

**ALIMENTAZIONE:** 220-240V ~ 50/60Hz

**POTENZA:** 2200 W

*Questo prodotto non è inteso per l'uso di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o insufficiente esperienza e conoscenza, a meno che essi siano sotto sorveglianza o siano state fornite istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.*

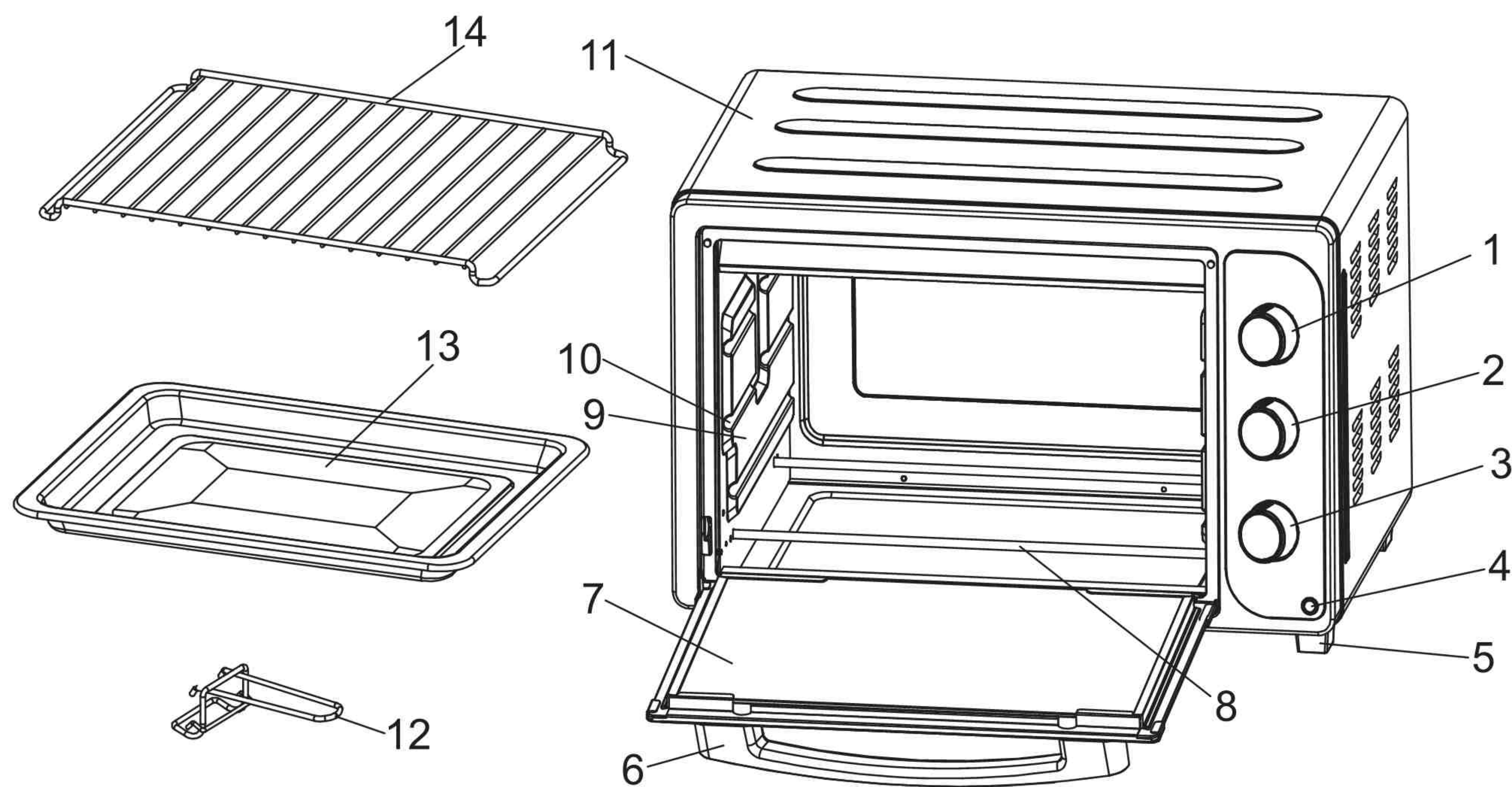
Gentile Cliente,

prima di collegare l'apparecchio all'impianto elettrico, la preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, al fine di evitare danni dovuti a un utilizzo scorretto.

Presti particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza. Se l'apparecchio viene dato a una terza persona, deve essere fornito anche il libretto d' istruzioni.

Grazie per aver scelto questo forno elettrico.  
Prima di provare a mettere in funzione l'apparecchio si consiglia di leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

PRESENTAZIONE DELLE PARTI



|                       |                            |                            |            |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|------------|
| 1.Manopola termostato | 5.Piedino di supporto      | 9.Cavità interna           | 13.Teglia  |
| 2.Manopola funzioni   | 6.Maniglia dello sportello | 10.Posizione della griglia | 14.Griglia |
| 3.Timer               | 7.Sportello in vetro       | 11.Corpo principale        |            |
| 4.Spia                | 8.Resistenze               | 12.Manico della teglia     |            |

INFORMAZIONI TECNICHE

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| MODELLO N°    | MB9865                 |
| ALIMENTAZIONE | AC 220-240 V~ 50/60 Hz |
| POTENZA       | 2200W                  |
| DIMENSIONI    | 685*475*442mm          |
| PESO NETTO    | 13KG                   |

## INDICAZIONI SPECIALI

Le parti e gli accessori variano da modello a modello. Rapportare le immagini all'articolo reale acquistato.

| Teglia e griglia                                                                    |                                                                                            |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Teglia                                                                              |                                                                                            | Come usare il manico                                                                 |
|    | Pollo arrosto, hamburger, gratin, torte morbide, quasi tutti gli altri cibi cotti al forno |   |
| Griglia                                                                             |                                                                                            |                                                                                      |
|   | Patate al forno, alimenti asciutti                                                         |  |
| Teglia e griglia                                                                    |                                                                                            |                                                                                      |
|  | Per alimenti che perdono umidità, come pesce bollito ecc.                                  |                                                                                      |

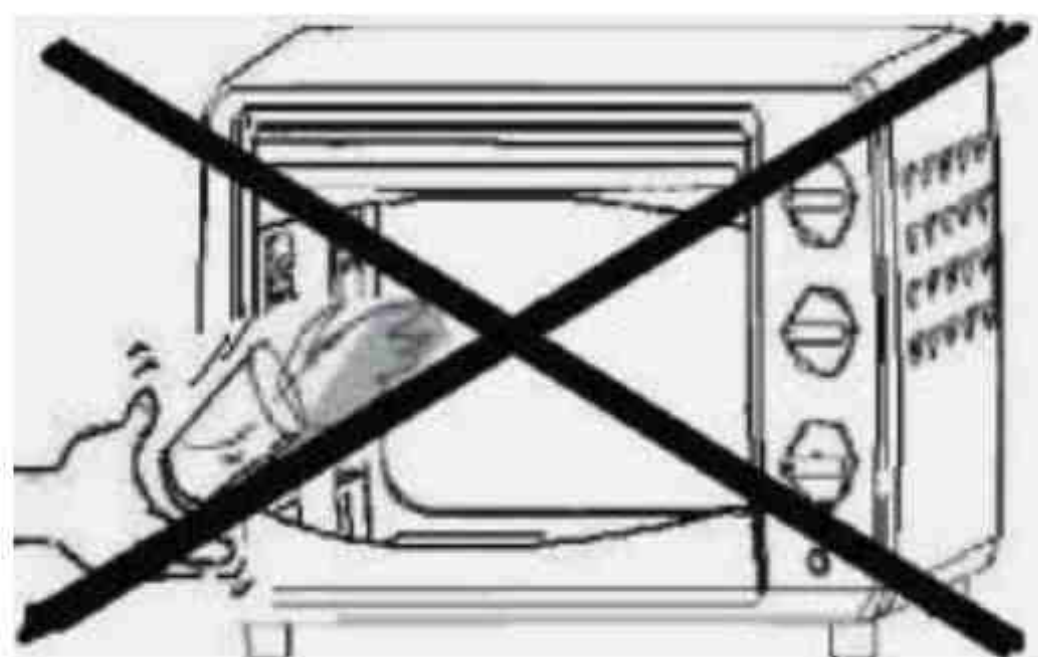
Le teglie non sono perfettamente quadrate.

Nota: Fare attenzione nel rimuovere dal forno budini e liquidi caldi.

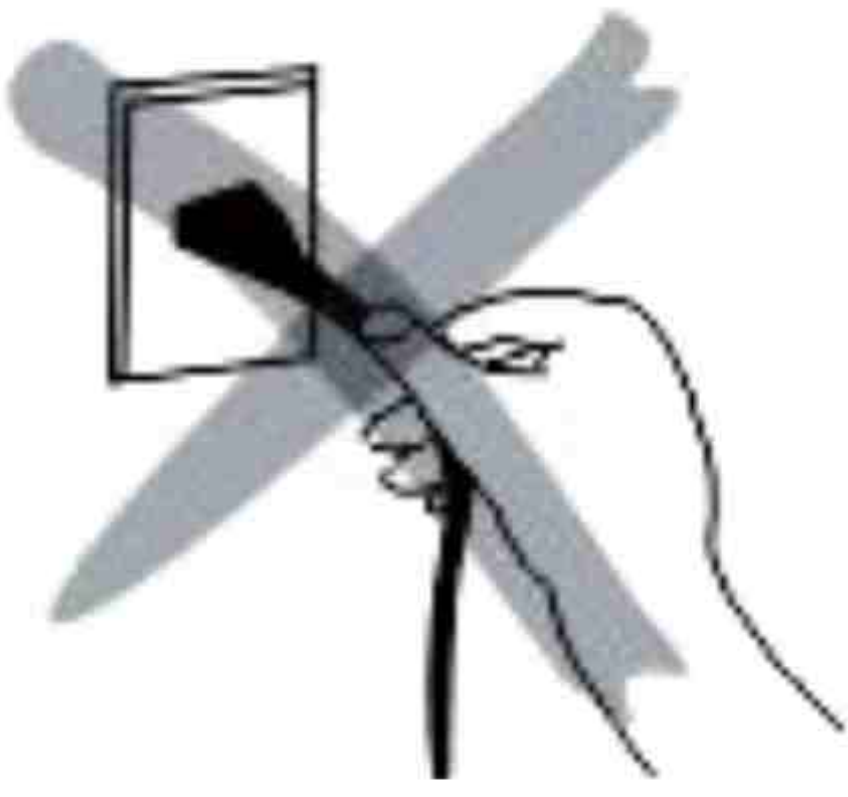
## AVVERTENZE



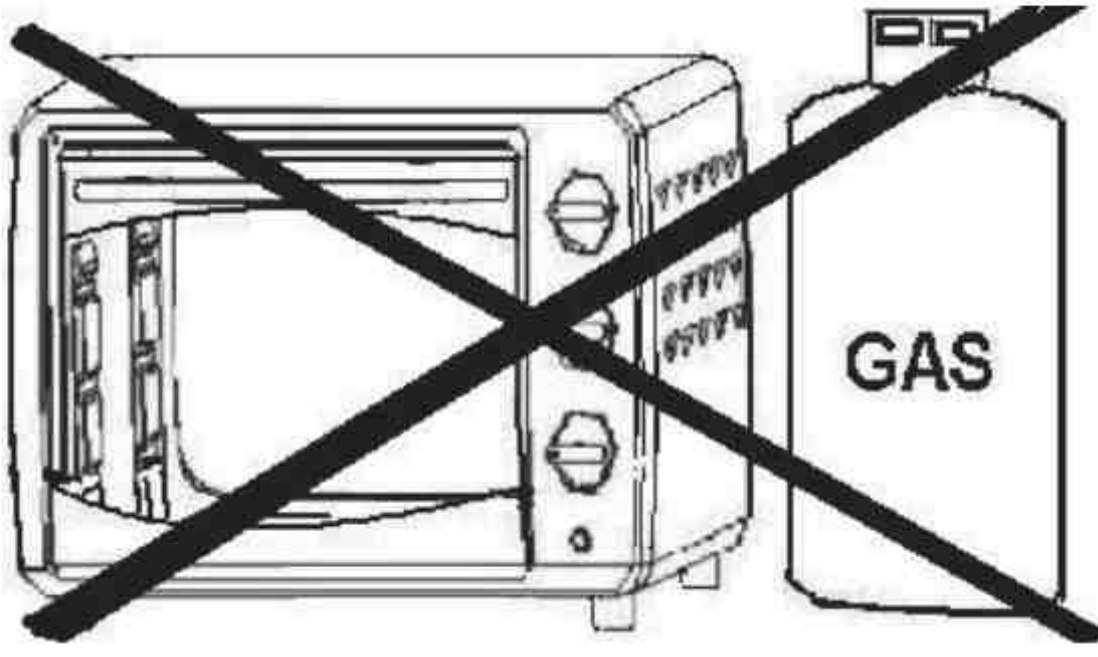
Per inserire e rimuovere la teglia usare sempre il manico in dotazione, onde evitare gravi scottature.



Quando il vetro dello sportello è caldo non appoggiarsi, onde evitare che si rompa.



Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tenere saldamente la spina stessa. Non tirare il cavo di alimentazione onde evitare di danneggiarlo.



Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o altre fonti di calore elevato. Mentre il forno è in uso, non puntare nella sua direzione ventilatori ecc., onde evitare di alterare il corretto controllo della temperatura.



Non bagnare il cavo di alimentazione e non maneggiare l'apparecchio con le mani bagnate. Dopo l'uso, e ogni volta che l'apparecchio deve essere lasciato incustodito, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di incendio in caso di malfunzionamenti mentre la spina è collegata alla presa di corrente.

Quando si preparano piatti che schizzano olio come pollo arrosto, si consiglia di mettere due fogli di carta di alluminio sulla teglia, in modo da diminuire gli schizzi. L'olio gocciolerà tra i due fogli.



## ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di usare il forno per la prima volta:

1, Pulire la cavità interna con un panno morbido bagnato.

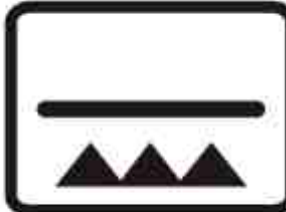
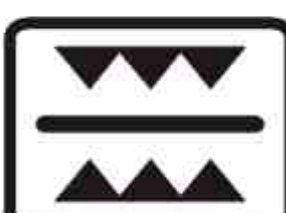
Lavare gli accessori con acqua e asciugarli.

2, Scaldare il forno vuoto.

(1) Inserire la teglia e la griglia.

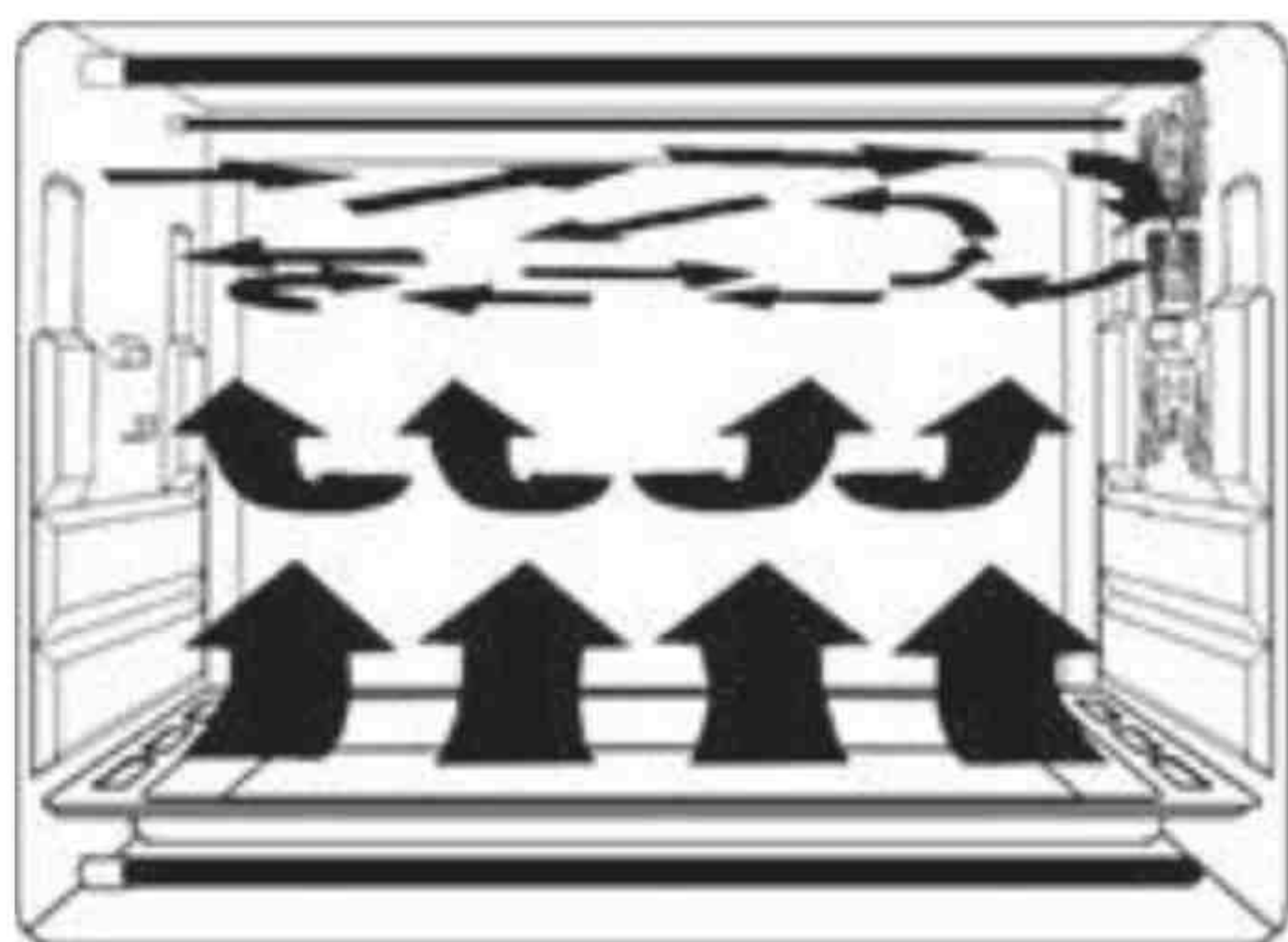
(2) Selezionare la modalità  (calore dall'alto e dal basso), regolare la temperatura su 230 °C e scaldare il forno vuoto per circa 10 minuti.

Nota: All'inizio potrebbero esserci fumo e odore di bruciato, ma non si tratta di un guasto.

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="268 201 856 587"></div> <div data-bbox="220 676 800 789"><p><b>LA PRIMA MANOPOLA:<br/>SELEZIONE TEMPERATURA</b></p></div> | <p>La temperatura va da 90 °C a 230 °C.</p> <p>Quando si desidera usare il forno, avviare il timer, selezionare una temperatura con l'apposita manopola (la prima) e selezionare la funzione desiderata con la seconda manopola. Per spegnere il forno, riportare il timer (terza manopola) su "0" e la manopola delle funzioni su "OFF".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <div data-bbox="262 914 821 1555"></div> <div data-bbox="239 1650 737 1774"><p><b>SECONDA MANOPOLA :<br/>FUNZIONI DEL FORNO</b></p></div> | <p><b>OFF</b></p>                                                                                                                         | <p><b>FORNO SPENTO</b></p> <p><b>COTTURA DALL'ALTO</b></p> <p><b>COTTURA DAL BASSO</b></p> <p><b>COTTURA DALL'ALTO E DAL BASSO</b></p> <p><b>COTTURA DALL'ALTO CON VENTILAZIONE</b></p> <p><b>COTTURA DALL'ALTO E DAL BASSO CON VENTILAZIONE</b></p> |
| <div data-bbox="277 1869 856 2481"></div> <div data-bbox="220 2510 848 2558"><p><b>LA TERZA MANOPOLA: TIMER</b></p></div>                 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Selezionare il tempo di cottura (in minuti) desiderato per il piatto da cucinare. Il tempo massimo selezionabile è di 60 minuti.</li><li>2. Regolare il timer ruotando la manopola in senso orario. Allo scadere del tempo selezionato, il forno si spegnerà automaticamente ed emetterà un segnale acustico. Quando si deve selezionare un tempo inferiore ai 5 minuti, portare la manopola oltre i 6 minuti, poi riportarla sul tempo da selezionare.</li><li>3. Durante la cottura, è possibile spegnere manualmente il forno ruotando la manopola del timer in senso antiorario fino a riportarla su "0".</li></ol> |                                                                                                                                                                                                                                                      |

La spia di accensione si illumina quando il forno è in uso.

## Funzione: VENTILAZIONE



Equipaggiato con una speciale funzione di ventilazione fornisce un flusso d'aria importante che permette una cottura più uniforme, mantenendo inalterati i sapori.

## RIFERIMENTI PER LA COTTURA DI ALIMENTI COMUNI

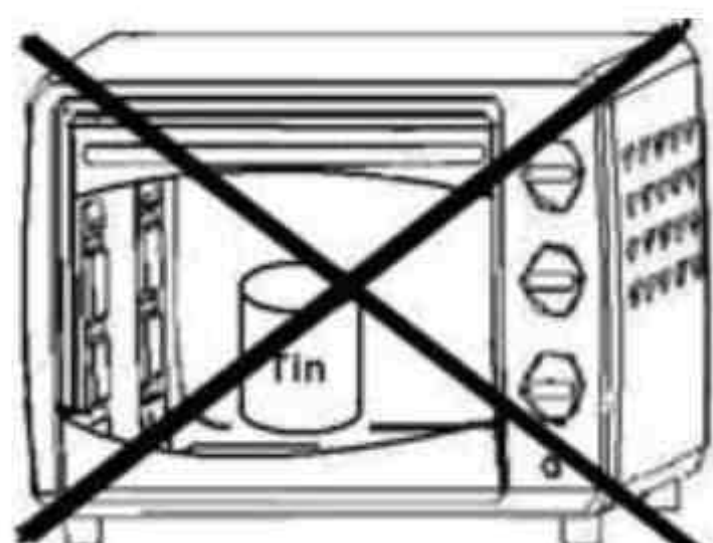
| Tipo di alimento | Quantità o spessore | Temperatura (°C) | Timer (min.) |
|------------------|---------------------|------------------|--------------|
| Sandwich         | 2-3 pz              | 200              | 2-3          |
| Toast            | 2-4 pz              | 230              | 2-5          |
| Hamburger        | 2-3 pz              | 200              | 3-5          |
| Pesce            | /                   | 200              | 7-10         |
| Prosciutto cotto | 2 cm                | 200              | 7-12         |
| Salsiccia        | 3-4 pz              | 200-230          | 8-10         |
| Torta morbida    | /                   | 150              | 20-30        |
| Bistecca         | 1-2 cm              | 230              | 10-15        |
| Pollo            | Mezzo               | 175-200          | 30-40        |

Nota: Se l'interno del forno è sporco, la cottura potrebbe richiedere un tempo leggermente più lungo del normale.

## ATTENZIONE



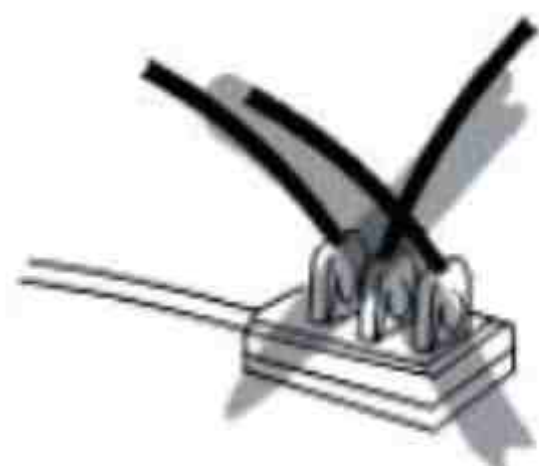
Non appoggiare oggetti di alcun tipo sul forno mentre è in uso. Il calore potrebbe causare deformazioni, crepe ecc.



Non scaldare direttamente alimenti in bottiglia o in scatola, onde evitare che il recipiente si rompa, causando ustioni.



Attenzione! Per non scottarsi durante l'uso o subito dopo, nell'aprire e chiudere il forno non toccare le parti metalliche e in vetro dello sportello, che diventano estremamente calde.



L'alimentazione del forno deve derivare da una presa dotata di messa a terra. Collegare la spina alla presa di corrente inserendola completamente, onde evitare che si surriscaldi in modo anomalo. Non collegare più spine alla stessa presa di corrente.

## METODO DI PULIZIA



Prima di pulire il forno, scollegare la spina dalla presa di corrente.



Lavare la superficie interna e quella esterna, la teglia, la griglia e il manico con un panno morbido in cotone (o una spugna) e un detergente neutro, dopodiché sciacquare. Non usare spazzole abrasive o altri accessori simili, onde evitare di graffiare l'interno del forno e il rivestimento della teglia, della griglia e del manico.



Non usare detergenti tossici e abrasivi, come benzina, polveri lucidanti e solventi.

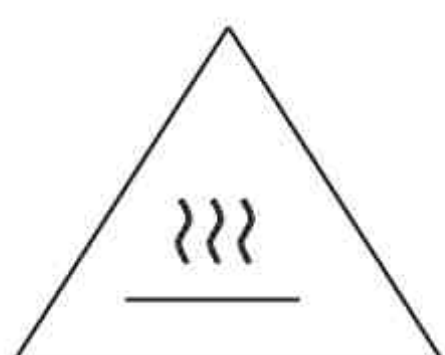
## AVVERTENZA:

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da personale analogamente qualificato.

## AVVERTENZA SPECIALE:



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.



Avvertenza: Quando l'apparecchio è in uso, la temperatura delle superfici accessibili può diventare elevata.

## **GARANZIA**

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore.

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (\*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.

(\*) : cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

## **DOPO LA GARANZIA**

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

**Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n.151**

**“Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, certificazione A12  
relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature  
elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento rifiuti”.**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n 22/1997” (articolo 50 e seguenti del D.Lgs n. 22/1997).

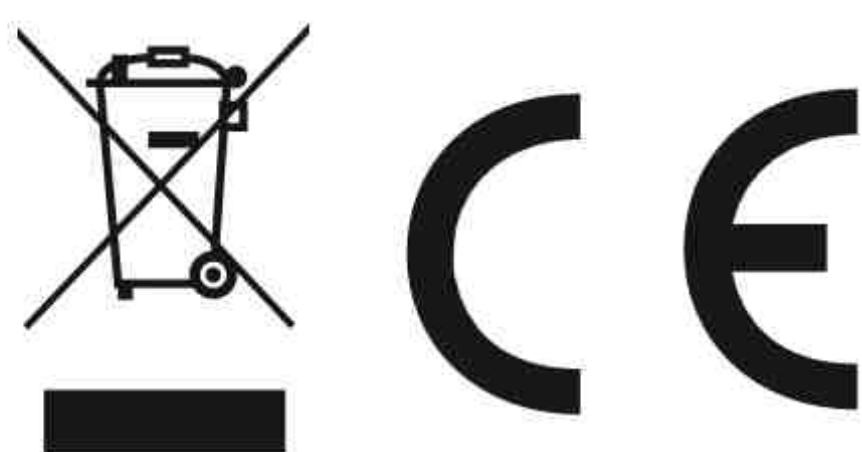


### INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014

“Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgsn. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.



MODELLO: MB9865

220-240V~

50/60HZ, 2200W



DCG SRL – VIA GARIBALDI 68 – 20861 BRUGHERIO MB





DCG SRL – VIA GARIBALDI 68 – 20861 BRUGHERIO MB

MADE IN CHINA